

fiecare, pe rând, scrie într-un caiet toți oamenii câți au oi și cât lapte are fiecare.

Mai demult se măsoara laptele cu carâmbul, o bucată de lemn cioplită în patru dungi, frumos. Se pune laptele în puțină, se băga carâmbul în lapte și se făcea crest până unde a fost laptele. Așa se măsoara la fiecare, până găta de măsurat la toți sâmbrașii. Avea grijă de carâmb, cu el măsoara brânza la fiecare, câte opt cumpene de brânză, după cât lapte a avut fiecare.

După măsuratul laptelui, se aștern fețe de masă pe iarbă, se pun mâncăruri și băuturi, fiecare gazdă de botei cu oamenii lui. Apoi se face masă comună, adică toți sâmbrașii de la stână.

Spre seară se întorc acasă, veseli, horind. La stână rămân numai ciobanii. (1983)



Ioan Nădișan: Baciul scurgând cașul, Valea Marei, 1994

Cum se face cașul

După ce se mulg oile, se pune laptele în puțină, se pune cheag și se lasă să se închege. Apoi se bate cu jîntalăul până iese puțin unt pe deasupra. Se scoate jîntalăul, se bagă mâinile până la fundul puținii și se ridică încet cașul în sus, până se prinde bine laolaltă.

După ce cașul s-a prins, se stoarce bine zărul, apoi se jîntuiește, adică se sfarmă cașul cu mâna și se lasă în puțină să se prindă iar laolaltă. Zărul stors de la strânsul cașului se pune într-o căldare la foc, din el se va face urda. Peste zărul fiert se mai pune lapte, luat înainte de a-l pune la închegat. Se fierbe mai departe și se amestecă cu șterțul până aruncă urdă, după care se mai fierbe puțin până e gata urda. Se ia apoi cu găvanul și se pune într-o străcură de pânză.

Și cașul, ca și urda, se pune în străcură, apoi se așează în zvârdina comarnicului să se stoarcă bine. După ce s-au stors, se iau din străcură și se pun pe polițele comarnicului să se zdicească de vânt. (1983).

Colecția ALEXA GAVRIL BÂLE

Cum se face cașul, urda și brânza în Cetățele

După muls, se strecoară laptele în puțină prin strecură de pânză. Se pune cheag de miel, din rânză de miel, în funcție de tăria cheagului cam 2-3 linguri la 50 litri de lapte.

Laptele trebuie să fie călduț. Se amestecă. Lingura cu care se pune cheagul se așează cu fața în sus pe lapte, până se strâng câteva picături în lingură și dacă în câteva minute se încheagă laptele în lingură, înseamnă că este cheag de ajuns, dacă nu, se mai pune.

Apoi puțină se trage lângă foc, să nu se răcească și se acoperă cu o strecură curată, să nu cadă gozuri în lapte.

I mai bună o tacă,
Decât o vacă.

Colecția AUGUSTIN MICU, Cicărlău, 2002

2575

Luna sus o răsărit
Și noi tăte ne-am pornit,
Ne-am pornit pe lângă râu
Cu secerea prinsă-n brâu
La holdă mândră de grâu:
Numa-o dată-oi iui -
Mândru la noi a zini.

Colecția MARIANA P. ȘTEȚIU, Budești
De la Gavrilă Bud, 55 ani, 2000.

2576

Pe vârșuțu Măgurii
Crește iarba dragostii,
Cine focu o-a cosî -
Mândruțu, dacă-a zini.
Cine focu o-a grebla -
Mândruțu, dacă-a-nturna.
Pe cărarea cășii mele
Răsărit-o floricele,
Da' eu nu le-am sămănat -
Din clopu badii-o pticat.

Colecția PETRU ȘTEȚIU, Sârbi, 1990.

2577

Dragu-mi-i vara la lucru
Și s-aud cum cântă cucu,
Eu să dau cu coasa-n iarbă -
Cucu să-mi cânte pe crangă.
Dragu-mi-i vara-ntre văi
Cu mândra să facem clăi.
Taie, coasă, câte-un pai
Și mai lasă și la cai,
Taie, coasă, câte-oleacă
Și mai lasă și la vacă,
Taie, coasă, nu tăie -
Eu mă duc la crășmă-a bé.

Colecția PETRU ȘTEȚIU, Sârbi, 1990.

2578

Dragu-mi-i unde-am zînit,
Cu cine m-am întâlnit,
Dragu-mi-i unde-am intrat,
Cu cine m-am adunat.
Ș-am zînit la oameni buni -
Nu ne-om duce până luni,
Am zînit la oameni dragi -
Nu ne-om duce până marți.
Colecția PETRU ȘTEȚIU, Sârbi, 1990.

2579

Mult mă-ntreabă cucu vara:
Doru-mi-i de badea sara?
Eu îi spun că nu mi-i dor -
Da' de la inimă mor,
Eu îi spun că nu mi-i drag -
Da' de la inimă zac.

Colecția PETRU ȘTEȚIU, Budești, 1990.
De la Anuța Cupcea, 42 ani

2580

Măi codrule cu frunza,
Spune-mi ce te-oi întreba:
- N-o trecut p-aici badea?
De-o trecut să mărg mai tare,
De nu, să-l aștept în cale,
De-o trecut să mă păzăsc,
De nu, -n drum să-l agodesc.

Colecția PETRU ȘTEȚIU, Budești
De la Anuța Cupcea, 42 ani, 1990.

2581

Codrule, bătut de ploi,
Rău-ni-i la amândoi,
Ție că-ț ptică frunza,
Mie că s-o dus badea.
Codrule, te-aș întreba:
- N-o trecut p-aici badea?
De-o trecut, să mărg mai tare,
De nu, să-l aștept în vale,
De-o trecut, să mă păzăsc,
De nu, să-l mai agodesc.

Colecția MARIANA P. ȘTEȚIU, Budești
De la Maria Pop, 48 ani, 2000.

2582

Pântru tine, mândră dragă,
Zin jândarii și mă leagă,
Doi mă leagă, doi mă-ntreabă
Care mândră mi-o fost dragă,
Doi în temniță mă bagă,
În temniță sub lăcată
Unde n-am fost niciodată.
Vinde-ț, mândră, inelu
Și mă scoate de-acolu,
Vinde-ți, mândră, brâu tău
Și mă scoate de la rău,
Vinde-ți, mândră, rochița
Și-mi plătește temnița.

Colecția MARIANA P. ȘTEȚIU, Budești
De la Ioan Bud, 79 ani, 2000.

2583

Supărarea și urātu
Gândești că le-adună vântu,
Urātu și supărarea
Gândești că le-adună valea.
Ardă-te focu, urât,
Gré boală ești pe pământ
Și nimnica nu te doare
Numa te uști pe pticioare.
Cât i trăi pe pământ
Oi fugi de om urât,
L-oi căta pe omu drag
Să-m trăiesc cu el pe plac,
Omu frumos l-oi căta
Că știe ce-i dragostea..

Colecția PETRU ȘTEȚIU, Budești
De la Anuța Cupcea, 42 ani, 1990.



Alexandru Flipașcu: "A oilor", Ilva Mare, 1978

Se caută din când în când dacă laptele se încheagă și atunci când pe urma degetului cu care tragi prin lapte se strânge puțin zer, se poate începe bătutul. Laptele se bate cu zboltălăul. Se bate până pe marginea putinii se strânge o dungă de lapte îngroșat asemeni untului și care la un moment dat începe să se spele cu zerul care se separă de caș. Atunci se începe o rotire pe fundul putinii cu zboltălăul, încet, încet, până când tot cașul se depune la fund. Atunci zboltălăul se scoate afară și cașul începe să fie strâns cu mâna, apăsându-l mai întâi către fundul putinii și mai apoi către o margine, până când se înțepenește de poate fi scos afară din zer și se pune într-o strecură dinainte pregătită pe un vas, unde cașul este din nou sfărâmat mărunt pentru ca brânza ce se va face din el să se întingă, după care strecura se strânge și se agață în comarnic ca să se scurgă zerul rămas. Zerul rezultat de la caș se pune într-o căldare de cupru la foc nu prea mare, iar când zerul se încălzește până când nu se poate ținea degetul în el, se adaugă cam 2 litri de lapte. Acest lapte se păstrează dinainte de a pune cheagul. Se amestecă încet ca să nu se lege de fund până se alege desupra jintița. După ce aceasta este fiartă bine, se ia de pe foc, se pune-n strecură de pânză și se agață deasupra unei găleți, ca și cașul, să se scurgă. Se țin în strecură până se apropie următorul muls, după care se iau din strecură și se așează pe o leasă din nuiele, în comarnic. După ce sâmbrașul vine din munte cu cașul și urda, adică îi iese rândul, pune cașul la soare pe lese din nuiele (urda nu se pune) să se frăgezească. Apoi se sfarmă cu mâna sau cu o mașină de măcinat carne, într-o covată de lemn și se sarează, apoi se frământă bine, completându-se sarea după gust. Apoi se pune în bărbântă de brad, se apasă bine, se presează, deasupra se pun frunze verzi de castan, un fund care să închidă bine, iar deasupra se pune un bolovan greu, un teasc pentru a o ține presată. Urda se consumă dulce, cu ceapă verde mai ales sau cu ce se poate, la fel și cașul preparat pentru iarnă. Când se ia brânza și urda din bărbântă, iarna, pentru a fi consumate, se ia teascul și se rade pojghița de mucegai verde ce se face deasupra, apoi se rade uniform suprafața curată rămasă, luându-se câtă trebuie, astfel ca suprafața să rămână uniformă, să nu rămână spații cu aer sub fundul care se pune deasupra. Dacă pătrunde aer sub fund, brânza se mucegăiește și se acrește, adică e saporâșă, ori se face usturoaie.

Cum se face cheagul

După ce se taie un miel de lapte, se ia stomacul (rânza), se desface puțin, se scoate din el brânza produsă de laptele supt, se spală bine, atât brânza cât și stomacul, se pune brânza înapoi în stomac, se pune peste el lapte cald și sare (să fie sărat) cât încape, se coase cu ață de cânepă la gură, lăsându-se un capăt de ață pentru agățat. Se agață în grindă ca să se usuze. Când este uscat bine, se poate folosi. (2004)

*Așe mere de numai
Îi sfârâiesc călcâiele.*